

## Empfehlungen / Recommendations

### Antipasti

**Salmone marinato agli agrumi con rucola, datterini e caprino** 16,90 €  
*Marinierter Lachs mit frischen Kräutern, Rucola, Tomaten und Ziegenkäse*  
*Herb marinated salmon with, rocket, cherry tomatoes and goats cheese*

**Bruschetta classica ai finferli** 14,90 €  
*Der Italienische Vorspeisenklassiker serviert mit Pfifferlingen*  
*Toasted ciabatta bread with chanterelle mushrooms*

**Culatello con melone Cantalupo** 15,90 €  
*Culatello-Schinken auf Cantalupo-Melone*  
*Thin sliced Culatello di Zibello ham with fresh melon*

### Pasta

**Risotto Carnaroli con gallinacci e tartufo estivo** 22,90 €  
*Risotto vom feien Carnaroli-Reis mit Pfifferlingen und Sommertrüffel*  
*Carnaroli rice risotto with chanterelle mushrooms and truffles*

**Spaghetti alla chitarra allo scoglio** 19,80 €  
*Handgemachte Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten*  
*Homemade spaghetti with mixed seafood*

**Maccheroncini all'amatriciana** 15,90 €  
*Maccheroncini-Nudeln mit Guanciale-Speck, Tomaten und Pecorini-Käse*  
*Maccheroncini noodles with bacon and pecorino cheese in tomato sauce*

### Pesce e carne

**Pulpo scottato su finferli e pomodorini** 25,90 €  
*Scharf angebratener Oktopus mit Pfifferlingen und Kirschtomaten*  
*Grilled octopus with chanterelle mushrooms and cherry tomatoes*

**Trancio di pesce spada con salmoriglio e misticanza** 26,90 €  
*Gegrillter Mittelmeer-Schwertfisch mit einem sommerlichen Salat*  
*Grilled Mediterranean sword fish steak with seasonal salad*

**Grigliata estiva di carne italiana con patate all'isichitana** 29,50 €  
*Fleischvariation vom Grill mit lauwarmen Kartoffelsalat*  
*Grilled mixed fish filet platter with italian style potato salad*

**Entrecote di Fassona con panure e fagiolini all'agro** 28,50 €  
*Paniertes Entrecote vom Fassona-Rind mit Essigbohnen*  
*Breaded Fassona beef entrecote with marinated beans*